LZ-Rheinland

Artikel vom 20.07.2022 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 11:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/milchrebellen-auf-autarken-wegen

# Milchrebellen auf autarken Wegen




Foto: Meike Siebel

Unter der Adresse „Am Handwerkerzentrum 1“ in Monschau findet sich neben den Arbeitsräumen von Handwerkern und Produktionsbetrieben und gegenüber den Büros einiger Dienstleister auch ein Fleckchen Bio-Landwirtschaft: 2017 hat die Monschauer Bauernmolkerei GmbH rund 200 m² auf dem Innovationsstandort in der Nordeifel bezogen und verarbeitet seitdem Bio-Rohmilch zu Bio-Milchprodukten wie Trinkmilch, Joghurt, Quark, Butter und Käse.

Wer auf das Gebäude im Industriegebiet bei Monschau-Imgenbroich zusteuert und einen landwirtschaftlich geschulten Blick hat, dem fallen schnell zwei Milchtanks auf, die vor den ansonsten wenig nach Bauernmolkerei aussehenden Hallen stehen. Und tatsächlich ruht in diesen Tanks Rohmilch, die hier täglich zu den genannten Produkten veredelt wird.

Josef Thomas, Bio-Landwirt und seit seinem Lehrgang beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung auch Molkereifachmann in Personalunion, ist einer der beiden Gründer der Monschauer Bauernmolkerei und heute ihr alleiniger Inhaber und Betreiber. Als Folge des Milchstreikjahres 2008 hatte Thomas seinen Eifler Milchviehbetrieb auf bio umgestellt, sich von der damaligen Molkerei MUH getrennt und zu Walhorn Bio gewechselt. „Schon da wurde mir angenehm bewusst, dass unter den Bio-

Milchviehbetrieben und in der Lieferbeziehung zur Molkerei ein anderer Umgangston herrschte und man nicht nur als Liefernummer, sondern mit Namen angesprochen wurde“, berichtet Josef Thomas.

Mehr in LZ 29-2022 ab S. 31